

2023 Trousseau

Victor Richard

Victor Richard

Bag navnet Victor Richard står familien Richards vingård i Le Vernois, hvor familien har været vinbønder siden 1824. Christophe Richard kom ind i driften i 1996 og overtog alene i 2007. Ejendommen omfatter 7,30 hektar med Chardonnay, Savagnin, Pinot Noir, Poulsard og Trousseau. Ejendommen er certificeret under Agriculture Biologique, og Agence Bio registrerer virksomheden som 100 % økologisk. Huset høster manuelt, og vinifikationen tilpasses den enkelte vin og årgang.

Jura

Jura ligger i det østlige Frankrig langs Jurabjergenes vestlige kant, tæt på Schweiz. Vinmarkerne følger Revermonts skråninger, hvor mergel og kalksten præger jorden, mens et halvkontinentalt klima med kolde vintre, varme somre og rigelig nedbør gør dyrkningen krævende. Chardonnay og Savagnin er områdets hvide druer; Poulsard, Trousseau og Pinot Noir de røde. Her laves både friske hvidvine med begrænset iltpåvirkning, lyse eller mere faste rødvine og vin jaune, hvor Savagnin lagres i mere end seks år under et gærslør.

Vinen

En lys, saftig og rank rødvin, hvor friskhed og bevægelse betyder mere end vægt og mørk koncentration. Hele klaser indgår i gæringen, og kælderarbejdet holdes tilbage, så 2023-årgangen står med let krop, tydelig syre og et fint appetitligt greb. Udtrykket er usminket og levende, men stadig samlet, med diskret tannin og en struktur, der gør vinen mere energisk end poleret. Skånsom aftapning kan give bundfald.

Primære aromaer:	Røde ribs, lys kirsebær, hindbær, tranebær, sort peber og tørret urt.
Madforslag:	Prøv til kylling med citron og urter.
Servering:	Serveres ved cirka 14° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	Lav Middel Høj



2023



Rødvin



Trousseau



Jura
Frankrig